

AVES

REF: 41120003

Jamoncitos de pollo

Los jamoncitos de pollo proceden de pollos cuidadosamente seleccionados y corresponden a la parte inferior de la pierna, un corte muy apreciado por su extraordinaria jugosidad, su textura tierna y su intenso sabor. Su tamaño individual los convierte en una opción práctica y versátil para una gran variedad de elaboraciones gastronómicas.

Gracias a su equilibrio entre carne y piel, ofrecen un excelente comportamiento durante la cocción, consiguiendo un exterior dorado y un interior especialmente meloso. Son una referencia ideal para restaurantes, asadores, hoteles, caterings y establecimientos del canal HORECA que buscan un producto de calidad constante, fácil de preparar y con un excelente rendimiento.

En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestras aves para ofrecer productos frescos, seguros y adaptados a las necesidades de la cocina profesional.



Sugerencia de cocinado:

Ideales para cocinar al horno, a la parrilla, a la brasa, guisados o en freidora de aire. Perfectos para menús, platos combinados o buffets, acompañados de patatas, arroz, verduras asadas o ensaladas. También combinan muy bien con marinados de ajo y hierbas, limón, miel y mostaza, salsa barbacoa, especias cajún o chimichurri.



Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg